

Máquina pasapomodoro monofásica inox con grupo de molienda y sistema extraíble – 160 kg/h – 400×250×500 mm

MODELO: 12S-MNIXPP

Dim. externas
L 400 x P 250 x A 500 mm

738,00 € + IVA

En stock

Dim. externas	L 400 mm x P 250 mm x A 500 mm
Inversión de la marcha	No
Potencia	0,75 KW
Peso neto	21 kg
Alimentación eléctrica	230 V/ 1 N/ 50 Hz
Producción horaria	100 - 160 kg
Producción horaria de la picadora de carne KG/h	160 Kg/h

Medidas de la boca	Ø 52 mm
Disponibilidad	En Stock
Equipamiento de serie	sistema enterprice con placa de acero ino x idable (agujeros de 6 mm de diámetro), cuchillo de acero ino x idable autoafilable
Tipo rallador/picadora	Simple
Tensión de la picadora de carne	Monofásica - 230 V
Normative	CE

Descripción

Máquina pasapomodoro y tritacarne profesional monofásica – 160 kg/h.

La máquina pasapomodoro eléctrica profesional monofásica con tritacarne es un equipo **multifunción** diseñado para la **transformación profesional del tomate y de la carne**. Gracias a su **estructura en aluminio pulido**, a la **tolva en acero inoxidable** y al **grupo de molienda con sistema interno extraíble en acero inox AISI 304** (tornillo sin fin y placa perforada), garantiza **máxima higiene**, **robustez** y **facilidad de limpieza**, ideal para un uso intensivo.

Con alimentación **monofásica**, es perfecta para **laboratorios alimentarios, carnicerías, gastronomías, restaurantes, agroturismos, empresas agrícolas y productores de conservas** que necesitan altas prestaciones sin disponer de instalación trifásica.

Con una capacidad productiva de **100–160 kg/h**, permite trabajar grandes cantidades de producto manteniendo **calidad** y **continuidad operativa**.

El **grupo de molienda completamente extraíble** en acero inox AISI 304 permite una limpieza rápida y precisa, reduciendo los tiempos de mantenimiento y garantizando **altos estándares higiénicos**, indispensables en las actividades profesionales del sector alimentario. El acero inox AISI 304 asegura además **alta resistencia a la corrosión**, a los ácidos alimentarios y al desgaste.

La canaleta del pasapomodoro **separa la pulpa de pieles y semillas**, filtrándola de manera eficaz.

Características técnicas

- **Estructura robusta** en aluminio pulido.
- **Tolva redonda** en acero inox para máxima higiene alimentaria.
- **Grupo de molienda extraíble** en acero inox AISI 304, fácil de desmontar y limpiar.
- **Boca de entrada de carne Ø 52 mm.**
- **Reductor con engranajes en baño de aceite** para una transmisión fiable, silenciosa y duradera.
- **Sistema de molienda Enterprise** con **placa inox Ø 6 mm**.
- **Cuchilla inox autoafilante.**
- **Alimentación monofásica.**
- **Producción horaria: 100–160 kg/h.**
- **Palo prensador incluido.**

?? Para ofrecerte siempre lo mejor, actualizamos constantemente nuestros productos: el aspecto podría diferir ligeramente de lo mostrado en la foto.